2115
1

EDITION DU MIDI

64e Année. T. 128. N° 43 — 26 Octobre 1947

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
DEC 1947

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : Paul DEGRULLY

Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

P. DEGRULLY
Prof[e] hon. d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 400 francs — Pays étrangers, 600 francs
Le Numéro : 12 francs. — Changement d'adresse : 15 francs

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1bis RUE DE VERDUN. — MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier — Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

Le

Soufre d'Apt à 48 %

qualité d'avant-guerre

libre à la vente, disponible pour livraison immédiate.

Passez vos commandes sans délai

Mines de Soufre d'Apt

en exploitation depuis 1853

plus de **25.000** viticulteurs utilisaient avant-guerre le **SOUFRE D'APT** dans la métropole - en Algérie - au Maroc - en Tunisie - en Suisse - en Australie et République Argentine.

S'adresser à ses Agents ou au Siège social :

15, rue du Pont, à ARLES (Bouches-du-Rhône)

Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS :-:

CONTRE L'OIDIUM

PAS DE GASPILLAGE
PAS DE BRÛLURE

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE à l'état Mbré
Finesse 95 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

18, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

PUBL. DAUPHIN

1 seul chassis
8 caisses interchangeables
Transformation instantanée

S.O.C.I.A. 15, RUE AUBER PARIS. TEL. OPE. 73-70

PUBL. HALBAEL

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

Adressez-vous en confiance aux **PÉPINIÈRES Jean MALOD & Fils, MONTÉLIMAR**

(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire)

Télégramme : **MALOVIGNE-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

Vous utiliserez avec succès et sans brûlure

Contre le Mildiou

CUPROXIL COLLOÏDAL

à 25 o/o de cuivre métal
400 grs par 100 litres

Contre l'Oïdium

OXYLDIUM COLLOÏDAL

à 50 o/o de soufre
700 grs par 100 litres

Contre Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, etc...

YAKELITE "V"

à 47 o/o de fluor

ARSÉPLOM

à 11 o/o d'arsenic - 30 o/o de plomb
1000 grs par 100 litres

Manufacture des Produits Chimiques SALAVERT
à ROANNE (Loire)

ETABLISSEMENTS VITICOLES
- MACLET-BOTTON -
VILLEFRANCHE-EN-BEAUJOLAIS (Rhône)

Les meilleures variétés de :

SEIBEL, COUDER, SEYVE-VILLARD
J. SEYVE, LANDOT-RAVAT 6, etc.

VINIFERAS de CUVE et de TABLE

Brochure descriptive "LA VITICULTURE NOUVELLE"
N° 26 contre 6 frs en timbres-poste

TUTEURS Pour la vigne
acacia et châtaignier
Ecrire BIGORRE, PERPIGNAN
BOITE POSTALE 33

Agriculteurs, Viticulteurs...
vos champs et vignes ont besoin de chaux. Demandez notice pour analyse des terres. Prix et échantillons gratuits **L'Usine à Chaux de Carennac (Lot)**, vous offre toute une gamme de Chaux extra blanche à plus de 95 o/o de carbonate dechaux.

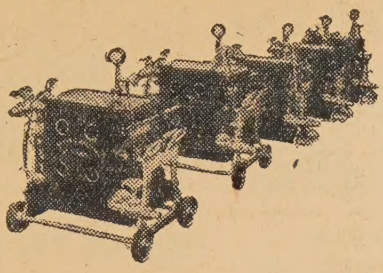
TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PÉPINIÈRES RICHTER

FONDÉES EN 1882

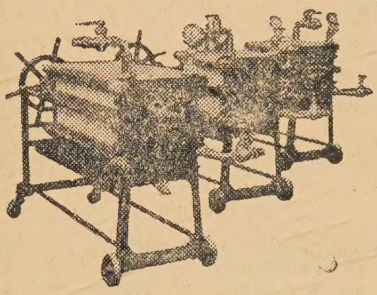
MONTPELLIER
59, Avenue du Pont-Juvénal

BÉZIERS
109, Avenue G.-Clémenceau



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

PECHINEY

25 Rue Balzac PARIS

DEPUIS 60 ANS

PECHINEY

PROTÈGE LE VIGNOBLE FRANÇAIS

SULFATE DE CUIVRE
PRODUITS ŒNOLOGIQUES

AGENT RÉGIONAL :

E. AUSSET

8, Rue Deyron, NIMES - Tél. 22-05

Toutes Variétés de Vignes

Vignes françaises
Producteurs directs racinés
Hybrides greffés
Variétés de Table
Porte-greffes racinés

E. LEMERLE

67, Route de Clisson, 67

NANTES

Loire-Inférieure

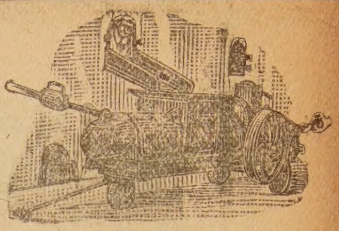
Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES
COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



(Déposée France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

CUPRA

"LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

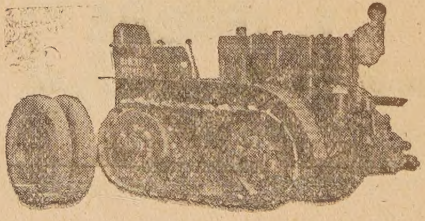
ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, LYON
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

ARD. DIESEL 24 cv. large 0m80

MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66



incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis 20 ans

Type NORMAL (chenilles seules)
Type MIXTE (chenilles et pneus)

Bien que FRANÇAIS 100 o/o *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Étrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. - Bureaux Sud : BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON

BAISSE sur les ENGRAIS... ?

en l'attendant

BAISSE IMPORTANTE

sur les

TERREAUX de GADOUES

triés, criblés et tamisés

Entreprise G. DOBROUCHKESS

16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

LA LITTORALE
BÉZIERS

64me Année — N° 43 26 Octobre 1947

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — A la recherche de la pierre philosophale. . 239
Pierre Larue. — Le coefficient cent. 242
J. Siloret. — L'évolution de la taille du pêcher. 244
J. Lenfant. — Les arbres à fruits à noyau et les soins d'hiver. . . . 249
Ecoulement des vins. — Mois d'août. 253
Et. Rosella. — Un redoutable ravageur des prairies : la Psychée des montagnes. 254
E. D. — Résultats de la lutte contre les criquets (campagne 1947). . . . 258
J. Vercier. — Un choix parmi les meilleurs de nos fruits : Doyenné de juillet ; Doyenné du Comice. 269-270
Questions diverses. — **R. Libes.** Action du D. D. T. sur la fermentation alcoolique. — **V. C.** Pâte à papier et sarments de vigne. — Nouvelles sources de potasse et magnésie en perspective. 260
Partie officielle. — Fonds national de progrès agricole. — Vins à appellation d'origine. Déblocage du contingent de 10 % réservé à l'exportation. — Suppression de la taxe de compensation. — Viticulture et ravitaillement en vins. — Dépenses administratives des Comités et Groupements interprofessionnels. — Modification du taux de la cotisation pour les dépenses administratives du Comité interprofessionnel des vins doux naturels et vins de liqueur. — Délivrance des bons d'échange. — Décret relatif aux ensemencements en blé et en seigle. . . . 261
Information. — Société d'horticulture d'Orléans et du Loiret. 267
Bulletin commercial.

CHRONIQUE

A la recherche de la pierre philosophale

(SUITE ET FIN)

Enfin intervient la loi du 7 germinal An XI (20 mars 1803) qui instaure ou plutôt maintient le bimétallisme.

Sans doute, pour être parfait, ce dernier devrait être international, mais, tel quel, *il a fait ses preuves jusqu'en 1928.*

C'est, en effet, le 25 juin 1928, que M. Poincaré, sous la poussée des émissions de billets qui entraîne la montée constante de l'indice des prix (1), décide de procéder, pour stabiliser le franc, à une première dévaluation, et ce franc, qui de 1803 à 1928, s'était maintenu à 0 gr. 322,5, tombe à 65 milligrammes.

Depuis cette date, nous avons enregistré successivement de nouvel-

(1)

	Stock or et arg.	Billets en circulat.		Indice (prix de gros Base 100 (1900) Aliment.	Ensemble
1914.	4.405	7.325	. . . . .	120	120
1927.	5.889	53.490	. . . . .	690	713
1928.	38.960	60.647	(après la réévaluation)	694	716

La dévaluation fait apparaître en nominal 38.960 en francs Poincaré. Cette augmentation est absolument factice, c'est un véritable trompe l'œil.

les dévalorisations qui ont ramené notre étalon monétaire aux chiffres suivants :

M. Poincaré (1928).	65	milligrammes
M. V. Auriol (1936).	49	—
M. G. Bonnet (1937).	36	—
M. P. Reynaud (1940).	23,8	—
M. Pleven (1945).	8,28	—

Au reste, la loi du 1er octobre 1936 a suspendu l'application des dispositions principales de la loi du 25 juin 1928.

Théoriquement, nous restons fidèles au monométallisme or, mais notre unité monétaire cesse d'être légalement rattachée à l'or par une parité fixe : en vertu du décret du 30 juin 1937, elle ne correspond plus comme auparavant, à un poids déterminé et invariable de ce métal.

Notre unité monétaire est devenue absolument *flottante !*

Quoiqu'il en soit, à l'instar des pays de l'Europe centrale et notamment de la Roumanie, il y a lieu, sans tarder, de rétablir la monnaie métallique (1).

Nous ne manquons pas d'or, chacun sait qu'un stock relativement important de ce métal se trouve actuellement en France ; et au surplus nous pourrions peut-être essayer de demander à la Russie de nous rembourser les quelque 14 milliards que l'épargne française lui a prêté avant 1914 (2).

Aussi bien, à défaut d'or, ne peut-on, comme la Russie en 1810, les Indes Anglaises en 1835, la Hollande en 1847, adopter le monométallisme argent ?

Ce dernier est encore en vigueur dans une partie de l'Asie, en Chine (1910), et il le fut en Indochine jusqu'en avril 1930. D'ailleurs, le métal argent ne manque pas.

Nous avons du reste un exemple récent des avantages qui résultent de l'adoption d'une bonne monnaie :

« En 1921, la Russie soviétique connaissait une crise grave. A la suite de la mauvaise récolte de 1920, de la baisse de production des mines et de la grande industrie, des transports désorganisés, de la disette et même de la famine dans les villes et les campagnes, le peuple est soulevé par une grande vague de mécontentement. Par ailleurs, dans le désordre des finances publiques, une formidable inflation avait ruiné la monnaie russe. Au moment où les Bolcheviks prennent le pouvoir, il y avait 20 milliards de roubles en circulation ; le 1er janvier 1919, il y en a 54 milliards ; le 1er janvier 1920, 224 milliards ; le 1er janvier 1921, 1.168 milliards ; le 1er janvier 1922, 17.538 milliards.

Lénine n'hésite pas. Bravant l'opposition des extrémistes, des Trotzky, Kamenev, Zinoviev, il prend nettement parti pour une nouvelle politique économique (Novaia Economitcheskaa Politik ou N. E. P.).

(1) Pour ravitailler le Trésor, en dehors des apports de quelques financiers, le Premier Consul avait, en 1803, vendu aux Américains pour 80 millions de francs-or la colonie de la Louisiane et Flessingue à la République Batave et, en 1806, la situation des finances n'avait jamais été plus florissante.

(2) M. Bidault a récemment demandé aux Etats-Unis la restitution de l'or français enlevé par les troupes d'occupation et actuellement immobilisé en Allemagne dans la zone américaine.

Le 21 mars 1921, les réquisitions en nature de produits agricoles sont supprimées et remplacées par un impôt en nature dont le montant est fixé avant les semailles. Le 25 mars 1921, la liberté du commerce intérieur est rétablie. Le 17 mars, les petits artisans sont autorisés à vendre librement leurs produits fabriqués. Le 7 juillet, les entreprises qui occupent moins de 20 ouvriers sont dénationalisées. L'Etat conserve seulement le contrôle absolu des transports, des banques, de la grande industrie et du commerce extérieur. En même temps, on crée une nouvelle monnaie, le *tchervonetz*, représentant un poids d'or fin (1 kilo d'or fin représente 129,159 tchervonetzi, soit un peu plus que notre ancienne pièce de 20 francs).

Et la N. E. P. sauve la Russie bolcheviste. » (1)

En définitive, on peut affirmer que les conséquences des modifications de la législation monétaire sont susceptibles de s'étendre d'une manière plus profonde et plus rapide que celles des mesures, même les plus hardies, adoptées à propos d'autres faits ou institutions économiques.

Sans rappeler l'exemple que donna la France, au mois de juillet 1926, lorsque la chute, devenue verticale, du franc provoqua une crise ministérielle et parlementaire, — qui aurait pu, en peu d'heures, devenir quelque chose de plus, — d'autres exemples plus récents et plus frappants encore, si possible, nous ont été fournis depuis par l'histoire contemporaine si cahotée de nos monnaies européennes (2).

Qu'avons-nous vu, par exemple, se passer en Angleterre au cours du mois de septembre 1931 ?

Un grand parti politique, le parti Travailliste, y détenait le pouvoir depuis deux ans. Le gouvernement issu de ce parti avait, assurément, commis bien des fautes, relevées par ses adversaires. Il avait échoué dans les réformes attendues et souhaitées par ses partisans, ou même souvent ne les avait pas même tentées. Il avait laissé grandir le chômage qu'il avait promis de réduire. Il avait laissé ébranler les bases mêmes de l'Empire : marine et colonies. Et, malgré tout cela, il se maintenait. Un jour vint où il toucha à la monnaie, — où il lui retira, le 21 septembre 1931, la convertibilité en or, qui lui avait été, au prix de si coûteux efforts, restituée le 25 avril 1925. Et c'en fut assez. Du coup, ce fut la chute du Gouvernement travailliste, la dissolution de la Chambre des Communes, de nouvelles élections et la défaite du parti naguère au pouvoir, défaite écrasante, une des plus complètes qu'ait encore enregistrée l'histoire des Parlements européens.

Peut-on trouver — jusqu'ici — illustration plus saisissante de la puissance prépondérante du facteur monétaire dans la vie des nations ? N'est-on pas tenté de dire qu'un gouvernement peut, dans une large mesure, porter atteinte aux intérêts de la production, intervenir, même fâcheusement, dans la répartition, compromettre l'avenir politique et jusqu'à la sécurité du pays, sans que cela engendre l'effet immédiat et foudroyant d'une mesure funeste, — ou trop révélatrice, — prise à propos de la monnaie ? C'est que, à la durée, à l'école de l'inflation et des maux déchaînés par elle, les peuples ont appris à se méfier des atteintes portées à l'intégrité de l'instrument monétaire.

(1) Etienne Antonelli. — A quand notre N. E. P. 8/1 1946. *Midi Libre.*
(2) René Gonnard. *Op. cit.*

Ils se rendent plus ou moins clairement compte de l'influence irrésistible exercée, par les solutions données aux problèmes de la monnaie, sur la production et la répartition. Ils ont compris que l'inflation, par exemple, constitue un procédé des plus efficaces pour troubler les relations de classe à classe, comme d'individu à individu. Par un simple article d'une loi monétaire, un gouvernement peut enrichir indûment ou ruiner toute une classe, — et cela, sans défense possible ; exproprier toute une catégorie de possédants avec plus de certitude et de facilité que par une loi visant directement la propriété (1).

Sur ce point, d'ailleurs, les révolutionnaires ne se sont jamais trompés. Bien avant notre époque, où les socialistes ont favorisé souvent les dévaluations monétaires, ou poussé à leur réalisation, ils se sont toujours, dans l'histoire, montrés les ennemis de la monnaie métallique saine, qui ayant, au moins en partie, sa valeur, en elle-même, échappe de ce chef à l'arbitraire de l'Etat, se défend contre ses fantaisies, reste une valeur en dehors de lui et malgré lui. Il y a un socialisme monétaire qui s'avère, même de nos jours, une des formes les plus insidieuses et les plus efficaces du socialisme. Mais ceci n'empêche pas qu'un changement de législation monétaire puisse aussi se retourner contre les intérêts de ceux que le socialisme entend défendre. Et il en a été plus d'une fois ainsi (2).

N'importe, si l'on pouvait arriver par une entente à rétablir le bimétallisme avec une monnaie-type, par exemple le *Libérateur*, dont il a été déjà question dans ce journal, on pourrait peut-être obtenir avec le rétablissement de cours normaux et ce pour le plus grand bien de la France et de l'humanité, la suppression des changes (3).

P. Degrully.

(1) *Ibidem*.

(2) René Gonnard. — Histoire de la monnaie. Paris, 1934.

(3) Le début de la ruine des Français a commencé avec le décret Poincaré, le premier qui a amputé la valeur du franc de quatre-cinquièmes.

Les vieillards, qui avaient songé, par la mise en viager de leurs biens, à s'assurer une paisible retraite, ont été réduits à la mendicité ou à peu près.

On vivait médiocrement avec 100 francs par mois en 1914 (indice 120). En 1928 on mourrait de faim avec 20 francs (indice 716).

Il aurait donc fallu réajuster, entre autres, les viagers avec la nouvelle monnaie. On n'en a rien fait, et cependant la loi Falliot a autorisé les entreprises concédées (gaz, électricité, etc...) à équilibrer leur budget par une augmentation rigoureusement proportionnelle à la baisse subie par le Franc !

LE COEFFICIENT CENT

Nous relisions récemment l'ouvrage sur « Le travail du sol dans les vignes » que nous rédigeâmes à Narbonne en 1902. Nous hésitions à croire les prix indiqués !

Une charrue vigneronne à un mancheron, sans brancards, coûtait 35 à 40 francs.

Le prix de la journée de travail de huit heures était de 2 fr. 50 à 3 francs.

On avait un cheval pour 1.000 francs.

On labourait une vigne pour 30 francs ; on y passait la houe à cheval pour 8 à 10 francs l'hectare.

Le déchaussage en cuvettes de 4.400 pieds (un hectare) coûtait 30 francs.

Dans les plaines de l'Aude et de l'Hérault, on comptait 150 à 200 fr. par an pour le travail du sol.

Il est vrai que le vin ne se vendait que 18 à 20 francs l'hectolitre, soit 2 francs le degré-hecto.

Il avait valu 2 francs *l'hectolitre* en 1900-1901 par suite de la surproduction et d'une fiscalité relativement exagérée.

Le blé coûtait 20 francs le quintal ; l'avoine 17 francs ; le foin de luzerne 7 francs.

***

A partir de cette époque, les prix ont augmenté, lentement d'abord, puis plus vite, pendant la guerre 1914-18 et ensuite.

Au milieu de la guerre 1939-1945, pour nous retrouver, nous disions que le franc correspondait au sou de notre jeunesse : coefficient 20 à 25.

En 1944, nous étions au coefficient 30. Mais, de 1945 à 1947, les prix ont généralement triplé. Nous passons le coefficient 100 ! Un franc d'aujourd'hui correspond à un centime du début du siècle.

Un cheval vaut 100.000 francs. Le vin se vend 200 francs le degré-hectolitre ; le blé 1.800 francs le quintal.

Quand nous avons commencé nos versements libres à la Caisse nationale des retraites pour la vieillesse, nous ne nous doutions pas qu'on nous rendrait des centimes à la place des francs.

Il y a de quoi être démoralisé !

***

Nous ne pensons pas qu'on aie jamais assisté à pareille dégression au centième de la valeur d'une monnaie en cinquante ans.

Il y a eu des cas plus graves, en Allemagne vers 1920, en Hongrie vers 1946 ; mais alors la chute fut *subite* et non progressive... après des victoires !

Cette dégression lente paraît dangereuse. Où s'arrêtera-t-elle ?

Elle est due surtout à notre usure par deux guerres et deux « occupations » au moins partielles.

Mais n'est-elle pas due aussi à l'abandon de l'étalon or ? Dans ce cas, devons-nous voir une limite dans le coefficient 200 : un « louis » ou un « napoléon » vaut 4.000 francs au marché libre.

Pierre Larue, Ingénieur agronome.

L'ÉVOLUTION DE LA TAILLE DU PÊCHER

Cet article n'a pas pour but d'apprendre à tailler, ou de décrire en détails une méthode de conduite du pêcher. Il veut montrer quels ont été les courants qui ont entraîné les arboriculteurs, tantôt dans une direction, tantôt dans une autre, et comment les meilleurs d'entre eux sont arrivés, soit à perfectionner les méthodes classiques, soit à mettre au point des techniques intermédiaires. Il est donc plus spécialement destiné à ceux qui connaissent le pêcher, qui se sont déjà engagés dans une de ces voies, et qui pourront méditer sur leur position, par rapport à celles de leurs concurrents. Il peut être aussi lu par ceux qui sont en période d'attente, qui veulent commencer cette culture et qui auront ainsi le choix des méthodes.

I. — Origines.

Arbres non taillés. — Il y a une quarantaine d'années, il y avait peu de vergers de pêchers dans le Sud-Ouest. Les variétés cultivées cons-

Fig. 1. — Cette photo montre qu'un pêcher non taillé peut arriver parfois à un bel équilibre.
(Environs de Varihes [Ariège]. Variété Charles Ingauf).

tituaient des familles plutôt que des types bien sélectionnés (Madeleines, Angevines, Roussannes, Biscontes, Persecs) et étaient généralement plantées dans les vignes. On se préoccupait alors peu de la taille ; malgré cela, certains arbres devenaient très gros et arrivaient à vivre très vieux, surtout ceux qui avaient été semés en place, ce qui était fréquent à cette époque. On trouve encore quelques producteurs, récoltant plusieurs tonnes de pêches par an, et qui sont restés fidèles à ce système de culture libre du pêcher. La photo ci-jointe, prise chez un agriculteur de Varilhes (Ariège), dans un milieu très favorable au pêcher, montre un bel arbre non taillé, situé dans un verger comportant de nombreux pêchers de ce type (photo n° 1).

En 1937, j'ai visité dans les Landes, à Labatut, l'important verger de « Roussannes » de M. Laffargue, qui ne pratiquait à ce moment-là aucune taille et qui produisait de très beaux fruits avec des arbres d'une très belle venue.

Arbres taillés en « brosse » ou en taille tabulaire. — Les premiers essais de taille eurent pour but d'éviter que les pêchers s'en aillent tout en hauteur, en se dégarnissant à la base. Ce fut la taille « en brosse » ou « en table » qui consistait en un rognage horizontal de la partie supérieure. Ce système cherchait (sans y parvenir) à favoriser le départ des rameaux dans les parties basses ; il arrêtait dans une certaine mesure le dessèchement des branches inférieures. Il est décrit dans le livre de Rabaté (page 122 [1]). Voir également photo n° 2. Cette taille n'est pas du tout rationnelle et doit être abandonnée dans tous les cas.

Fig. 2. — Taille en « brosse ». On aperçoit, malgré l'opération effectuée, le dégarnissement de la partie inférieure des branches. (Verger de Buzet-sur-Baïse [Lot-et-Garonne]).

Arbres taillés « en dôme ». — Une autre formule qui convenait particulièrement à des arbres vigoureux et spécialement aux variétés dites « fileuses » produisant des fruits à l'extrémité des rameaux, fut la « taille en dôme » (2). Elle avait l'avantage de laisser au pêcher une forme voisine de la forme naturelle et de donner une grande surface portante. Je connais deux variantes de cette taille.

La première est ainsi décrite par Rabaté : « En quatre ans, par tailles successives de 0,25 m. sur deux yeux latéraux on obtient 3, 6, 12 et 24 branches ; puis, la cinquième année, on taille chacun de ces vingt-quatre rameaux sur deux yeux, l'un à l'intérieur du vase, l'autre à l'extérieur, de façon à produire quarante-huit branches qui garnissent le centre de l'arbre maintenu très plein. Ces quarante-huit branches suf-

(1) Voir *La Potasse,* novembre 1946, p. 226.
(1, 2) Voir Rabaté. — La taille des arbres fruitiers de plein vent (p. 120-122).

fisant, par la suite, pour établir la taille fruitière, l'arbre prend la forme d'un chapeau de champignon ou d'un parapluie ouvert. A chaque taille, on commence par les branches les plus faibles et on règle ensuite la longueur des autres pour ramener l'équilibre. La partie inférieure des charpentières présente un vide pour loger l'ouvrier, mais, au sommet, les rameaux ferment l'arbre et leur ensemble fournit une voûte hémisphérique continue ».

La deuxième consiste à faire partir presque horizontalement cinq ou six branches mères et à laisser pousser verticalement les sous-mères à l'intérieur même de l'arbre. Ce procédé permet de placer les échelles entre deux branches mères voisines et de faciliter la cueillette. Il est assez peu rationnel au point de vue de la physiologie générale des

Fig. 3. — Pêcher taillé en « dôme ». On aperçoit nettement l'affaissement des branches mères devenues presque horizontales et la pousse presque verticale des sous-mères à l'intérieur de l'arbre. (Verger de M. Larroche, à Bias [Lot-et-Garonne]).

arbres. Le spécimen ci-joint (photo n° 3) qui se trouve dans le verger de M. Larroche, à Bias, est cependant très vigoureux parce qu'il se trouve sur les alluvions particulièrement fertiles de la vallée du Lot. Si l'on faisait une section verticale passant par l'une des branches charpentières d'un arbre adulte, on trouverait une sorte de lyre ou de palmette surhaussée, chacune des branches charpentières verticales étant dégarnie à la base et portant au sommet (et à peu près par moitié) soit des rameaux mixtes, entiers, soit des coursons (pour les remplacements).

Les producteurs qui ont abandonné les Madeleines, notamment, parce que s'adaptant mal aux tailles modernes, pourraient très certainement revenir à ce système et le perfectionner. La méthode consisterait, dans le cadre de cette taille de formation, à rabattre chaque année environ 50 % des rameaux mixtes sur les yeux stipulaires de la base (de façon à procéder à la formation complète des rameaux mixtes de remplacement) et à laisser intacts les autres. Les tailles d'été aideraient également à la production des rameaux producteurs de fruits.

Gobelets à branches ramifiées. — Rabaté décrit cette méthode en ces termes : « Pour éviter une trop grande hauteur du gobelet, ce qui rendrait la cueillette difficile, il est préférable, pour les pêchers de

forte végétation, de conserver à mi-hauteur de chacune des huit ou seize branches principales, une branche sous-mère, garnie de rameaux fruitiers, inclinée à 45°, allongée peu à peu presque jusqu'au niveau du gobelet ».

M. Delcamy, à Penne (Lot-et-Garonne) adopte à peu près une forme de ce genre. Il conserve successivement 3, 6, 12 et 24 branches, choisies toujours de façon à donner un pourtour arrondi. La bifurcation n'est appliquée que si le prolongement peut être taillé au moins à 0,25 m. de long. *Les rameaux à bois et à fruits sont laissés dans toute leur longueur : on les rogne seulement quand ils dépassent le sommet des charpentes taillées.* L'évasement, toujours maintenu au

Fig. 4. — Pêchers, variété Harp Beauty, taillés selon la méthode toulousaine.
(Verger de M. Bancal, à Villaudric [Haute-Garonne]).

centre de ce large gobelet à bords épaissis, facilite l'accès de l'air et de la lumière ; il permet au tailleur de monter sur l'arbre. Avec le manche du crochet qui sert à tirer les branches à tailler, l'ouvrier établit, à la partie supérieure, une ligne horizontale qui fixe le niveau des prolongements conservés. Les sous-mères ont tendance à trop s'affaisser. Par le choix du rameau de prolongement et par le choix de l'œil de taille, on cherche à les maintenir à 30 cm. en dehors et en dessous des mères.

Parfois, pendant quatre ou cinq ans, on applique la taille en vase, avec mères et sous-mères. Puis le pêcher est laissé en forme libre de plein vent ; on *éclaircit les rameaux en n'épointant que rarement ceux qui sont conservés.* Nous retrouverons cette méthode pour le pommier.

Ce procédé, qui exclut le rognage des rameaux à bois ou des rameaux

mixtes, se rapproche très nettement des méthodes américaines que nous verrons plus loin. Il est curieux de constater que si MM. Rabaté et Godineau, qui ont connu cette taille longue, l'avaient étudiée avec autant de soin qu'ils l'ont fait pour la taille courte, ils seraient presque sûrement arrivés à la méthode américaine d'élagage.

II. — La taille des écoles saisonnières d'arboriculture de Lot-et-Garonne ou taille de Fazanis.

Il s'agit là essentiellement d'une taille courte effectuée sur des coursonnes placées sur des branches mères et sous-mères nettement définies. Elle comporte d'assez nombreuses variantes.

Fig. 5. — Taille dérivée de la taille toulousaine. On aperçoit nettement le développement des sous-mères.
(Verger de M. Barjou, à Clermont-Dessous [Lot-et-Garonne]).

Taille type. — Les écoles saisonnières d'arboriculture de Lot-et-Garonne ont répandu une formule de taille qui a été expérimentée d'abord par Rabaté vers 1910, lorsqu'il était directeur des Services agricoles à Agen. Elle a été précisée ensuite par M. Gaudineau, alors directeur de l'Ecole d'agriculture de Fazanis, et par Vialas, qui la codifia dans son syllabaire du tailleur (brochure qui fut répandue à des milliers d'exemplaires). Cette méthode s'applique, soit aux formes rondes, soit aux formes plates. Elle consiste essentiellement à former

un gobelet ou un candélabre à cadre rigide. La taille annuelle comporte ensuite les principes suivants, appliqués en commençant par le haut des branches charpentières :

— Taille du prolongement sur un œil bien placé ;

— Dégagement du prolongement sur une longueur de 20 cm. ;

Cette opération consiste à tailler tous les rameaux bien placés sur les yeux stipulaires, de façon à amorcer les coursonnes et à éliminer les autres.

— Suppression, sur toute la longueur des branches mères, des coursonnes, rameaux ou gourmands mal placés ;

— Les dards et bouquets de mai sont laissés intacts ;

— Les chiffonnes sont épointées quand elles sont placées sur la moitié supérieure des branches de charpente et laissées intactes sur la partie inférieure.

Les rameaux mixtes sont taillés :

— à courson dans le tiers supérieur des branches charpentières ;

— à deux ou trois boutons (10 à 20 cm.) dans le tiers moyen ;

— à quatre à huit boutons (30 à 50 cm.) dans le tiers inférieur.

Cette taille a assuré le succès de la plupart des vergers de la vallée de la Garonne. Elle donne une répartition très régulière des fruits, qui sont particulièrement bien ensoleillés et par conséquent remarquablement colorés (voir photo nº 4).

Tailles dérivées. — Certains producteurs ont trouvé cette taille un peu sévère et ont préconisé le développement des sous-mères (voir photo nº 5 et un allongement plus important des rameaux mixtes, dans la partie inférieure en particulier.

(à suivre)

G. Siloret,
Inspecteur général de l'Agriculture.

LES ARBRES A FRUITS A NOYAU
ET LES SOINS D'HIVER

Dans un précédent article, nous avons indiqué que la production de fruits sains et abondants nécessite une protection rigoureuse contre les principaux parasites des arbres fruitiers. Nous avons montré l'importance des traitements antiparasitaires dits d'hiver et donné des indications d'ordre pratique sur ceux à pratiquer sur les arbres à fruits à pépins.

Faut-il en conclure que les arbres à fruits à noyau n'ont pas les mêmes exigences sanitaires ?

Les arbres à fruits à noyau sont aussi la proie des parasites, dont certains sont susceptibles de compromettre très vite leur existence, tels le coryneum du pêcher, le monilia de l'abricotier.

La vérité, c'est que ces parasites sont pour la plupart différents de ceux des arbres à fruits à pépins d'une part ; les arbres à fruits à noyau ont en général à l'égard des produits antiparasitaires une sensibilité plus grande que les autres arbres fruitiers, d'autre part.

Aussi, nous avons considéré qu'il valait mieux traiter la question en deux parties.

Parasites des arbres à fruits à noyaux. — Les différentes espèces fruitières à fruits à noyau n'ont pas forcément les mêmes parasites, ou encore l'évolution des parasites ne se traduit pas par les mêmes dégâts, soit par le caractère, soit par l'importance. Par exemple, le coryneum provoque sur pêcher la chute des bourgeons et des boutons, entraîne la dessiccation des jeunes rameaux. Ces mêmes accidents sont plus rares sur l'abricotier.

Le monilia est surtout gros de conséquence sur le pêcher par la pourriture des fruits au moment de la maturité. Sur l'abricotier, ce sont les attaques de rameaux qui présentent un caractère grave. Elles provoquent la dessiccation des rameaux et la perte de la future récolte. Elles contribuent à la formation de chancres avec exsudation gommeuse, réduisant la vigueur des sujets, occasionnant le dépérissement des branches et parfois celui de l'arbre.

Le caractère des dégâts influence plus ou moins le producteur. Une chute abondante des jeunes fruits sur prunier, par suite des attaques d'Hoplocampes ou « vers cordonniers » et de Rhynchites, le frappe beaucoup plus que les attaques de rouille sur feuilles. Dans le premier cas, les conséquences se jugent immédiatement ; au contraire, dans le second cas, les conséquences sont moins tangibles parce que plus lentes. Cependant, la chute prématurée des feuilles, soit deux mois plus tôt que la normale, répétée chaque année, entraîne un affaiblissement des arbres, une réduction de récolte. Elle peut être une cause de dépérissement.

Les principaux parasites des arbres à fruits à noyau, c'est-à-dire ceux qu'en général l'arboriculteur doit surtout redouter, sont :

Abricotier : *rhynchites, chenilles diverses,* mouche des fruits (Ceratitis capitata), *coryneum* (Clasteosporium carpophilum), *monilia* (Sclerotinia cinerea, laxa), rouille (Puccinia pruni-spinosae).

Cerisier : mouche des cerises (Rhagoletis cerasi), *pucerons noirs* (Myzuscerasi) ; *chenilles diverses,* en particulier Cheimatobies, Tenthrède limace ; *coryneum* (Clasterosporum carpophilum) ; *monilia* (Sclerotinia cinerea) ; *gnomonia* (Gnomonia erythrostoma).

Amandier et Pêcher : *cochenilles* (Diaspis pentagona et Lecanium corni) ; chenilles diverses (*Cheimatobie,* mineuse orientale, anarsia) ; *pucerons* noirs et verts (Anuraphis persicae et Hyalopterus pruni) ; mouche des fruits (Ceratitis capitata) ; *cloque* (Exoascus deformans) ; coryneum (Clasterosporium carpophilum) ; monilia (Sclerotinia cinerea).

Prunier : Hoplocampes ou « vers cordonniers » ; *rhynchites* ; carpocapse ou ver des prunes ; *chenilles diverses* et surtout Cheimatobie et Hyponomeutes ; *cochenilles* (Diaspis leperii) ; *pucerons* farineux et verts (Hyalopterus arundinis et Brachycaudus helichrysi) ; cloque (Exoascus pruni) ; rouille (Puccinia pruni spinosae) ; monilia (Sclerotinia cinerea).

La plupart des ces parasites sont à combattre pendant la période

végétative. Les noms soulignés indiquent ceux contre lesquels il y a lieu de lutter au cours du repos de la végétation et parfois au printemps et en été.

Rôle des soins et des traitements d'hiver. — Les traitements d'hiver sur arbres à fruits à noyau peuvent viser directement les parasites. C'est le cas dans le traitement contre la cloque et le coryneum. Ces traitements peuvent aussi avoir une action plus générale. Comme pour les arbres à fruits à pépins, il faut considérer que les soins visant l'hygiène générale des arbres doit être à la base du plan de lutte contre leurs ennemis.

Parmi ces soins, il ne faut pas voir exclusivement l'application de produits antiparasitaires. La récolte d'organes malades peut être importante.

En ce qui concerne le monilia, la conservation du parasite est surtout assurée par les fruits attaqués qui se momifient et restent généralement attachés sur l'arbre pendant tout l'hiver. Les rameaux desséchés par suite de l'attaque du monilia contribuent aussi à la dissémination du parasite au printemps, par les conidies qu'ils émettent.

Dans le cas du monilia, il est donc primordial de récolter, pour ensuite les incinérer, les fruits momifiés et les rameaux desséchés. Cette pratique, à exécuter au cours de la taille d'hiver, mériterait d'être généralisée.

Traitements insecticides et anticryptogamiques proprement dit. — La toilette hivernale des arbres demande à être complétée par l'application de bouillies insecticides ou fongicides, parfois par l'emploi de bouillies mixtes.

Pour les arbres à fruits à pépins, une formule uniforme peut convenir, étant entendu que le choix du produit doit être guidé par l'état sanitaire des arbres. Il n'en est pas de même pour les arbres à fruits à noyau. Le calendrier des traitements d'hiver est un peu plus compliqué par suite des divers parasites à combattre et de la sensibilité variable des espèces fruitières. Il s'établit comme suit :

Abricotier. — 1° *En décembre :* huiles minérales d'hiver à 3 % (hygiène générale, cochenilles, pucerons).

Dans les vergers où le *coryneum* sévit, ajouter aux huiles une bouillie bordelaise à 2 % ou un oxychlorure de cuivre 32 % à 2 %.

2° *Au début du débourrement :* bouille bordelaise à 2 % (coryneum et monilia).

Cerisier. — 1° *Entre la fin novembre et trois semaines avant le débourrement :* huiles minérales à 4 %, additionnée de bouillie bordelaise à 2 % (coryneum, monilia, gnomonia, chenilles [cheimatobie], pucerons).

Les cerisiers très attaqués par le coryneum et le monilia seront traités au plus tard en décembre.

2° *Au début du débourrement :* bouille bordelaise à 2 % (coryneum et monilia). *Traitement à n'envisager que pour les arbres très attaqués par le coryneum ou maladie criblée et le monilia.*

Amandier et Pêcher. — 1° *Fin novembre :* bouillie bordelaise à 2 % (cloque et coryneum).

2° *Un mois avant la floraison :* huiles minérales d'hiver à 3 %

et bouillie bordelaise à 2 % (hygiène générale, cochenilles, pucerons, coryneum, cloque).

Pour le deuxième traitement, on peut utiliser soit la bouillie sulfocalcique 32° Baumé à 6 %, soit les colorants organiques à 1 % (hygiène générale). Dans ce dernier cas, il est indispensable de faire un troisième traitement au plus tard quinze jours avant la floraison, avec une bouillie bordelaise à 2 % ou une bouillie à l'oxychlorure de cuivre 32 % à 2 %.

Prunier. — *Du 15 novembre au 1er février pour la région méditerranéenne* et du 15 novembre au 15 février pour la vallée de la Garonne : huiles minérales de 3 à 4 % suivant les spécialités commerciales (hygiène générale, cochenilles, rynchites, pontes diverses, pucerons, chenilles, mousses et lichens).

Les colorants organiques à 1 % et les polysulfures de baryum à 3 % peuvent être utilisés alternativement avec les huiles en traitement d'hiver.

Observations sur les époques d'application. — Les dates que nous donnons ne sont pas absolument rigoureuses. Les dates limites peuvent être modifiées, selon les régions, les situations, les altitudes, les années.

Il est prudent de tenir compte de l'état des bourgeons et de se souvenir que les arbres à fruits à noyau, en particulier l'abricotier, l'amandier et le pêcher, entrent rapidement en végétation.

Conditions de bonne exécution. — Les indications que nous avons données dans le précédent article « La toilette hivernale des arbres à fruits à pépins », sont valables pour les arbres à fruits à noyau.

Nous avons souligné qu'il est indispensable de veiller à bien mouiller toutes les parties des arbres, y compris les extrémités des rameaux et brindilles. Cette condition est très importante dans la lutte contre la cloque.

*
**

La lutte contre les principaux ennemis des arbres à fruits à noyau nécessite l'emploi de certains produits antiparasitaires (produits cupriques, bouillie sulfocalcique) devenus rares. Les insecticides à utiliser au cours de la végétation pour lutter contre les pucerons (nicotine, quassia amara) font également défaut.

Si les années 1942 et 1943, en raison de l'extrême sécheresse, ont été peu favorables aux attaques de cloque et surtout de coryneum sur pêcher, il n'en a pas été de même en 1944. Il est à craindre que l'année 1948 soit une année à cloque et à coryneum, tout au moins dans la vallée de la Garonne. De plus, les invasions de pucerons verts ont été fortes l'été dernier. Il s'en est suivi un affaiblissement des sujets. Déjà nous voyons les scolytes et les xylebores envahir ces arbres dont la mort est certaine.

Pour ne pas risquer de voir les vergers de pêchers décimés par les parasites, il serait urgent que les arboriculteurs puissent disposer d'un minimum de produits antiparasitaires.

J. Lenfant,
Inspecteur de la Protection des végétaux.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Mois d'août 1947

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'août	Total	Mois d'août	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	1.386	25.426	8.991	143.961	24.286
2	Aisne	146	2.883	16.596	157.766	30.530
3	Allier	227	15 289	23.437	179.886	25.454
4	Alpes (Basses)	383	8.443	3.088	29.019	4.806
5	Alpes (Hautes-)	316	5.383	4.806	34.488	10.500
6	Alpes-Maritimes	28	888	20.571	194.741	37.308
7	Ardèche	5.211	140.130	9.036	110.543	26.885
8	Ardennes	»	»	6.450	82.150	9.393
9	Ariège	63	3.664	5.082	67.594	4.246
10	Aube	100	3.136	7.515	126.129	19.377
11	Aude	247.535	2.941.065	30.889	442.634	149.650
12	Aveyron	412	7.370	14.636	146.921	18.405
13	Bouches-du-Rhône	16.237	568.423	45.372	567.199	84.647
14	Calvados	»	»	10.770	152.809	17.030
15	Cantal	1	25	5.427	91.175	13.013
16	Charente	1.897	516.628	9.451	112.845	16.099
17	Charente-Inférieure	15.385	483.376	15.951	154.648	14.190
18	Cher	606	10.844	9.069	116.849	14.124
19	Corrèze	14	442	5.718	95.188	14.582
20	Côte-d'Or	3.512	62.276	21.208	251.482	294.138
21	Côtes-du-Nord		»	9.530	133.431	16.792
22	Creuse	»	»	11.280	93.357	7.500
23	Dordogne	18.901	318.783	8.389	103.091	31.489
24	Doubs	»	»	16.021	187.536	21.403
25	Drôme	2.835	63.925	7.932	97.556	24.901
26	Eure	»	»	9.478	105.460	13.890
27	Eure-et-Loir	»	»	8.370	107.842	20.031
28	Finistère	»	»	30.510	253.011	45.211
29	Gard	160.432	2.251.876	39.381	508.266	60.938
30	Garonne (Haute-)	3.878	123.488	22.330	235.467	19.022
31	Gers	31.607	750.799	8.128	64.756	19.567
32	Gironde	111.204	1.542.508	55.076	611.282	925.377
33	Hérault	418.500	5.023.888	49.330	751.954	133.748
34	Ille-et-Vilaine	»	»	15.295	158.108	16.356
35	Indre	1.084	27.566	5.132	[illegible]693	8.603
36	Indre-et-Loire	8.272	202.788	16.[illegible]29	208.[illegible]96	71.538
37	Isère	2.292	46.588	19.184	259.[illegible]62	29.000
38	Jura	623	11.891	9.706	107.350	21.534
39	Landes	4.853	112.443	7.[illegible]91	[illegible]898	15.424
40	Loir-et-Cher	7.324	302.019	9.599	1[illegible]507	29.294
41	Loire	1.280	18.707	4[illegible]	[illegible]53	62.540
42	Loire (Haute-)	2	404	9.020	95.274	14.196
43	Loire Inférieure	13.413	166.514	39.769	361.805	31.443
44	Loiret	614	19 413	15.[illegible]83	[illegible]89[illegible]	21.632
45	Lot	1.346	29.269	5.7[illegible]	61.472	[illegible]583
46	Lot-et-Garonne	6.153	143.513	8.148	93.681	13.972
47	Lozère	»	244	2.706	36.688	6.500
48	Maine-et-Loire	7.895	199.254	18.[illegible]38	207.[illegible]97	118.534
49	Manche	»	»	5.6[illegible]	192.911	14.591
50	Marne	1.744	152.461	32.927	355.784	863.823
51	Marne (Haute-)	10	174	6.275	76.674	11.921
52	Mayenne	»	»	2.404	52.241	5.938
53	Meurthe-et-Moselle	13	650	25.868	364.704	34.008
54	Meuse	42	559	8.158	105.682	13.597
55	Morbihan	»	»	11.219	161.822	16.969
56	Moselle	»	»	32.084	328.524	40.210

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'août	Total	Mois d'août	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	56	872	14.297	157.767	27.499
59	Nord-Lille	«	»	51.296	604.011	113.693
	Nord-Valenciennes	«	»	27.365	291.583	56.001
60	Oise	«	»	17.732	171.624	23.422
61	Orne	«	»	3.235	68.933	7.916
62	Pas-de-Calais-Arras	«	»	34.851	375.841	62.391
	Pas-de-Calais-Boulogne	«	»	14.296	170.652	22.889
63	Puy-de-Dome	434	7.153	23.293	277.650	35.737
64	Pyrénées (Basses-)	2.108	43.595	15.688	161.551	24.367
65	Pyrénées (Hautes-)	196	2.682	9.782	92.912	10.556
66	Pyrénées-Orientales	70.115	1.709.168	26.262	286.770	128.775
67	Rhin (Bas-)	3.968	70.405	22.537	319.504	83.309
68	Rhin (Haut-)	19.240	256.609	34.906	379.471	108.797
69	Rhône	12.158	297.346	60.193	724.079	170.070
70	Saône (Haute-)	»	27	11.604	130.245	15.989
71	Saône-et-Loire	8.901	299.782	28.719	294.196	133.144
72	Sarthe	3	1.778	7.573	130.279	11.374
73	Savoie	1.145	28.516	13.758	135.581	32.012
74	Savoie (Haute)	19	4.784	11.224	117.489	19.176
75	Seine : 1re direction	»	»	64.594	743.462	211.732
	2me direction	»	»	276.635	3.392.546	720.756
76	Seine-Inférieure Rouen	»	»	19.966	293.880	62.485
	Seine-Inférieure Le Havre	»	»	9.722	125.047	23.523
77	Seine-et-Marne	»	»	23.438	190.337	32.479
78	Seine-et-Oise Versailles	»	»	31.281	326.170	48.218
	Seine-et-Oise Paris	»	»	20.679	219.150	40.107
79	Sèvres (Deux-)	1.238	18.931	12.115	133.621	14.708
80	Somme	»	»	15.483	189.555	20.856
81	Tarn	6.658	278.048	40.492	153.887	45.583
82	Tarn-et-Garonne	1.342	87.187	3.785	41.272	4.890
83	Var	82.651	853.998	29.477	300.626	30.090
84	Vaucluse	30.550	531.092	9.755	107.630	62.355
85	Vendée	4.414	39.282	8.316	98.638	13.621
86	Vienne	5.639	101.038	10.807	101.382	14.665
87	Vienne (Haute-)	»	»	18.245	185.106	26.862
88	Vosges	1	50	15.302	167.403	24.336
89	Yonne	1.326	12.319	9.961	102.791	16.628
	Total pour la France	1.320.393	20.419.862	1.920.007	22.451.765	6.439.880
	Alger	179.574	3.469.183	51.801	674.519	529.762
	Constantine	102.417	915.172	21.506	304.517	62.721
	Oran	154.375	4.955.158	50.194	671.646	713.939
	Total pour l'Algérie	436.366	9.339.513	123.501	1.650.682	1.306.422
	Total général	1.756.759	29.759.375	2.043.508	24.102.447	7.746.302

UN REDOUTABLE RAVAGEUR DES PRAIRIES

LA PSYCHÉE DES MONTAGNES

En 1947, plus encore qu'en 1946, les prairies situées à une altitude supérieure à 1.000 mètres ont été littéralement ravagées par les chenilles de Psychées des montagnes (*Oréopsychée angustella* HS) dévoreuses de graminées. Les attaques ont été observées un peu partout,

notamment en Haute-Loire, dans le Puy-de-Dôme, le Cantal, la Lozère, l'Ardèche.

La Psychée des montagnes n'est pas un nouvel ennemi des prairies. Ainsi en 1858, à Saint-Julien-Moleshabate (Haute-Loire) elle se comportait déjà comme un véritable fléau ; il semble néanmoins que les dégâts ont été, en 1946 et 1947, moins localisés qu'à l'ordinaire. Des prairies jusque-là indemnes ont été envahies. Comme par ailleurs la Psychée a une biologie assez mal connue et que les moyens de la combattre restent encore à préciser, nous nous sommes une fois de plus intéressé à cet insecte. (1)

La Psychée, curiosité entomologique.

C'est un insecte peu banal que la Psychée des montagnes. Sa chenille, qui vit dans un fourreau soyeux entouré de fragments de paille, rappelle quelque peu le « ver d'eau ». Arrivée au terme ultime de son développement, cette chenille, que les agriculteurs désignent parfois sous le nom « d'empaillée », donne naissance à un papillon assez curieux. Les papillons mâles, aux ailes diaphanes, à abdomen allongé garni de longs poils sombres, ne présentent rien de particulier ; par contre, les papillons femelles sont semblables à des vers de couleur rosée, avec à l'avant une tête brune. Dépourvus d'ailes, ces papillons femelles sont, on le voit, très différents des papillons mâles.

La sortie des papillons se fait en fin juin, début juillet au plus tard.

A noter en passant qu'on connaît depuis longtemps la grande Psychée (*Pachytelia Unicolor* Hufn ou *P. Graminella* Schiff), qui se nourrit de graminées, mais qui, parfois, s'attaque aussi aux pousses de la vigne. Les attaques sur cette dernière plante ont été signalées : en Gironde, par Kehrig ; dans le Beaujolais, par Bender ; en Suisse, par Faës ; dans l'Aude, la Drôme, la Côte-d'Or, par V. Mayet ; dans l'Hérault, etc...

La grande Psychée qui, elle aussi, vit dans un fourreau soyeux entouré de paille, n'a cependant rien de commun avec la Psychée des montagnes.

Des dégâts spectaculaires.

Les dégâts de Psychées sont particulièrement spectaculaires. Les chenilles, très nombreuses, progressent en troupes à partir des points où elles ont pris naissance et en élargissant chaque jour leur zone d'attaque. En bordure des taches envahies, on observe couramment des « bourrelets » vivants et grouillants de plusieurs centimètres d'épaisseur, constitués par des milliers d'insectes partis à l'attaque de la prairie.

L'invasion est parfois moins délimitée ; les insectes sont alors répartis un peu partout dans la prairie, mais le mal n'en est pas moins grave. Bien au contraire, il s'agit dans ce cas de foyers qui ont fusionné. La lutte en est rendue quasi impossible car il faudrait traiter toute la surface des champs.

Les dégâts peuvent être fort graves. Au fur et à mesure de leur développement les feuilles de graminées sont dévorées. Des morsures, qui portent sur la base, viennent aggraver la situation, car elles provoquent le jaunissement et le dessèchement des plantes. Ainsi nous avons

(1) Voir *Bulletin des Engrais* de juin 1946, E. Roucla : Un redoutable ennemi des prairies de hautes montagnes.

pu voir des prairies absolument dénudées où, dès fin avril, il était facile de mettre le feu... ce qui n'assurait d'ailleurs pas la destruction des Psychées.

Même là où la Psychée ne réapparaît pas l'année suivante, les prairies ont parfois bien du mal à se reconstituer. Des paysans se sont vus dans l'obligation de se débarrasser du trois-quart de leur cheptel. Ces faits illustrent la gravité des attaques.

Les herbes les plus fines, les graminées sont seules dévorées. La Psychée réduit donc non seulement la récolte en quantité, mais encore et surtout diminue la qualité du foin.

La Psychée menace-t-elle les vallées ?

La Psychée des montagnes n'a jusqu'ici commis de dégâts que dans les prairies situées à une altitude de 1.000 mètres ; toutefois, en 1946 et en 1947, on l'a vue descendre plus bas qu'à l'ordinaire. A notre avis, les conditions météorologiques particulières qui, plusieurs années de suite, ont entravé le développement des maladies et des insectes hyper-parasites, destructeurs de Psychées, expliquent cette extension de l'attaque ; il n'y aurait donc pas à craindre qu'une race de Psychées des montagnes mieux adaptée aux régions de basse altitude se soit constituée.

De fait, en 1935 par exemple, la Psychée a commis de gros dégâts et fut considérée comme une calamité dans la région de Fay-sur-Lignon (Haute-Loire), puis tout rentra dans l'ordre les années suivantes.

Pour limiter les dégâts, il faudrait multiplier les ennemis de la Psychée.

La réduction des attaques de Psychées, depuis 1935, et la localisation du mal dans des situations bien définies (parties sèches, exposées au Nord) dans les années de pluviosité normale nous ont amené à penser que la Psychée pouvait être victime des attaques d'insectes hyper-parasites ou de maladies.

Il y a de nombreuses années déjà, M. Faure a signalé une petite Tachinaire du nom de *Tachina Mimula* Meig, qui parasite les chenilles et les nymphes. Peut-être n'est-ce pas là le seul ennemi de la Psychée. En 1944, par exemple, une affection, dont nous n'avons pu déterminer l'origine exacte, provoqua le dessèchement de nombreuses Psychées à l'intérieur même des fourreaux aux approches de la nymphose. Des nymphes furent également détruites.

Les chasseurs ont émis également l'opinion que la disparition des perdreaux pourrait avoir eu une influence fâcheuse. Nous n'avons pas encore le droit d'émettre un point de vue là-dessus. Par contre, il nous apparaît que, dans la pratique, si nous ne pouvons guère aider à la propagation des insectes hyper-parasites ou des maladies de la Psychée, il y aura lieu d'être prudent dans l'emploi des insecticides qui risquent de détruire à la fois la Psychée et certains de ses ennemis.

Ce qu'il est possible de faire contre la Psychée.

Des essais effectués par différents observateurs et par nous-même, il résulte que la Psychée peut être combattue de différentes façons : par l'épandage d'engrais tels que la cianamide, par des pulvérisations ou des poudrages insecticides, par des appâts empoisonnés.

En ce qui concerne la cianamide, contrairement à note attente, elle a donné des résultats assez décevants. Cet engrais a aidé surtout à la reconstitution des prairies et a permis aux graminées de mieux résister. Par contre, l'action insecticide a été assez faible. Il est vrai que l'apport de cianamide n'avait été fait qu'après le départ de la végétation. *Il aurait fallu opérer plus tôôt, en fin d'hiver* (M. Feytaud a recommandé la dose de 400 kgr. à l'hectare), *à une période où les jeunes chenilles, très vulnérables, se déplacent à la recherche d'une nourriture encore rare.*

Contrairement à ce qui a été indiqué par certains auteurs, les jeunes chenilles de Psychée qui éclosent en juillet-août sont susceptibles d'attaquer les prairies (sans commettre de gros dégâts évidemment) *à l'automne.* Peut-être l'épandage de cianamide à cette époque ne serait-il pas sans efficacité.

L'emploi des appâts conseillé par J.-C. Faure (Académie d'Agriculture, juin 1924) *nous a également déçu.* M. Faure avait employé avec succès *le son mélassé arsenié.* Nous avons été moins heureux.

Opérant avec du son additionné de Gésarol (à base de D. D. T.) ou d'Hexalo (à base d'Hexachloro-cyclo-hexane ou 6. 6. 6.), nous avons obtenu des résultats insuffisants. *(Les appâts à l'Hexalo se sont révélés toutefois meilleurs). Mais, dans tous les cas, l'appât a été très peu attractif.*

Ce n'est que dans le cas où une barrière de son à l'Hexalo avait été dressée que les insectes ont dû s'arrêter. Les Psychées ont évité, autant que faire se peut, de toucher à l'appât.

A noter que le son seul s'est révélé très peu attratif lorsque le son a été répandu sur toute la surface des prés et que le son mélassé lui-même était délaissé lorsque la Psychée avait des graminées à sa disposition.

*
**

L'épandage de son empoisonné a donné des résultats négatifs. En attendant que cette méthode de lutte ait été mise au point, l'épandage de bouillies ou de poudres insecticides autour des taches envahies reste seul recommandable.

De crainte d'empoisonner le bétail, nous n'avons pas employé cette année de bouillies arsenicales. Le Gésarol en poudre ou en bouillie, l'Insecto-huit (poudre à base de 6. 6. 6.) et l'Hexalo (bouillie à base de 6. 6. 6.) se sont révélés des insecticides remarquables. Mais le problème de l'épandage reste encore à résoudre en raison de la rareté et du prix de la main-d'œuvre.

Pratiquement, il serait possible de circonscrire les taches en traitant tout au début du printemps sur une largeur de 2 à 3 mètres à l'aide d'une poudreuse ou d'un pulvérisateur monté sur roues.

Des essais effectués, on peut conclure semble-t-il d'ores et déjà :

1° Que les insecticides à base d'Hexachloro-cyclo-hexane (par exemple les poudres comme l'Insecto-huit et les bouillies à l'Hexalo) sont plus efficaces que les produits à base de D. D. T. (Gésarol).

2° Que les bouillies donnent des résultats sensiblement meilleurs que les poudres.

De ce qui a été dit plus haut, concernant le rôle des ennemis de la Psychée dans la limitation des invasions, on peut conclure aussi que l'emploi des insecticides à base de D. D. T. ou de 6. 6. 6. risque de préparer des invasions plus fortes pour les années à venir par suite de la destruction de certains insectes hyper-parasites. De toute façon, il y a lieu de traiter. Car les craintes pour l'avenir ne doivent pas faire oublier le présent.

Et. Rosella.
Ingénieur agricole.

(1) Si le rôle utile des perdreaux se confirmait, il y aurait lieu d'en tenir compte. Les poules sont friandes de Psychées et s'en gavent parfois jusqu'à en devenir incapables de se relever. Il est dommage, hélas, qu'on ne puisse mener des troupeaux de poules aussi facilement que l'on conduit des troupeaux de dindons ou d'oies.

RÉSULTATS DE LA LUTTE CONTRE LES CRIQUETS

CAMPAGNE 1947

Un effort exceptionnel a été réalisé dans la lutte contre les criquets. Un décret du 3 juin portant autorisation de dépenses à titre d'avance a ajouté 15 millions aux 12 millions déjà ouverts au budget de l'agriculture.

En outre, 18 millions du Fonds forestier ont été consacrés à la lutte contre les criquets dans les départements de la Gironde, des Landes, de la Charente, de la Charente-Maritime et du Lot-et-Garonne.

Cependant, si ces sommes ont permis cette année d'entreprendre la lutte sur une beaucoup plus vaste échelle que l'an dernier et d'obtenir de remarquables résultats, il n'est pas possible d'envisager l'indemnisation des pertes de récoltes qu'ont pu subir certains agriculteurs.

En ce qui concerne les résultats de la lutte, terminée depuis quelques semaines, ceux-ci ont été tout à fait remarquables en Corse et en Camargue. Dans le Sud-Ouest, les incendies de forêts survenus au mois d'août ont empêché de terminer la lutte dans des conditions aussi favorables et surtout aussi rapides qu'on pouvait l'espérer ; néanmoins, les véritables difficultés qui se sont présentées ont résulté du fait que certains criquets ont évolué dans des régions marécageuses absolument inaccessibles ; aussi a-t-il été dès à présent envisagé de réduire l'an prochain ces foyers, dès le début des éclosions, par d'importants poudrages de produits organiques de synthèse effectués par avion.

En résumé, la lutte a été pleinement efficace sur tous les points où les éclosions ont pu être reconnues à temps, la plupart des zones de pontes ayant d'ailleurs pu être repérées au cours de l'hiver. Malheureusement, les nouveaux incendies et l'existence des zones marécageuses ont permis la dispersion de bandes qui se sont disséminées et qui, refluant vers le Sud, ont atteint les Basses-Pyrénées, les Hautes-Pyrénées, l'Ariège et jusqu'à la région de Montpellier. Il est permis de penser qu'en 1948, surtout si la température est moins excessive, les bandes de criquets seront beaucoup moins denses qu'en 1947, mais leur dispersion

sera plus grande. Aussi les mesures indispensables seront-elles prises au cours de l'hiver et du printemps, dans tous les départements contaminés pour que le dispositif de lutte soit en place dès les premières éclosions.

LA LUTTE PAR AVION

Description de l'appareil. — L'appareil, mis au point par M. Banut, adjoint au chef de secteur à Lesparre, est constitué par un parallélépipède en bois terminé à sa partie inférieure par un tronc de pyramide. Le tout est placé dans un hydravion amphibie, type « Walrus ». L'évacuation des produits se fait par la trappe du photographe. A l'intérieur de la trémie, un axe muni de pointes est actionné par une manivelle. La trémie peut contenir 400 kilos de poudre.

Après le décollage, la trappe du photographe est enlevée et un tuyau est fixé par deux écrous à oreille, le fond de la trémie étant obturé par une vanne.

Repérage des traitements. — Le foyer à traiter est balisé par deux ou quatre opérateurs à terre qui allument, au moment de l'arrivée de l'hydravion, de l'herbe humide pour faire une fumée épaisse. Ce système de balisage donne de très bons résultats et est facile à repérer.

Le pilote survole à basse altitude la zone ainsi indiquée, fait un signe à l'opérateur qui ouvre la vanne et fait tomber le produit en tournant la manivelle du hérisson.

Résultats. — La poudre tombe en masse compacte et elle est immédiatement dispersée par le remous de l'avion. Elle se répand sur une bande large de 25 à 40 mètres, suivant l'intensité du vent.

Après l'un des vols, on a pu constater, sur une voiture en stationnement à proximité du lieu de traitement, que la densité de poudre paraissait suffisante pour détruire les criquets touchés.

On projette environ 20 à 30 kilos de poudre à l'hectare.

Le type d'appareil « Walrus » paraît tout indiqué pour les traitements agricoles. C'est en effet un avion très stable, facile à manier à une vitesse voisine de 100 kms à l'heure et qui peut opérer aussi bien aux abords des lacs que sur les cultures.

Le seul appareil français qui puisse être utilisé comme le « Walrus » est le « Morane 500 » (ou le « Morane 502 »). Il existe un certain nombre de ces appareils dans les bases aériennes militaires. Mais, de l'avis des spécialistes, il se montre fragile par le fait qu'il est entoilé et que de sérieuses précautions doivent être prises en ce qui concerne sa stabilité si on le charge d'une poudreuse dont le poids peut déplacer son équilibre.

Un ou plusieurs avions « Walrus » pourraient être placés en dépôt dans des bases aériennes et en particulier à celle d'Hourtin.

E. D.

QUESTIONS DIVERSES

Action du D. D. T. sur la fermentation alcoolique

Des milieux contenant de 5 à 20 mgr. pour 100 de D. D. T. libre eurent un rendement en alcool total inférieur à 1,96 pour 100 par rapport au témoin pris comme base = 100 ; avec moins de 5 mgr. pour 100 de D. D. T., aucune diminution n'eut lieu. La production d'alcool par gramme de sucre utilisé ne fut pas changée par addition allant jusqu'à 5 mgr. pour 100 de D. D. T. Une addition de 5 jusqu'à 21 mgr. pour 100 donna une réduction de 1,78 pour 100, le témoin étant évalué à 100. L'intensité de la fermentation des milieux traités au D. D. T. fut retardée, pendant les cinq premiers jours d'incubation ; ce retard fut largement rattrapé ensuite. Des résultats similaires, en général, ont été obtenus lorsque les grappes traitées au D. D. T. contre les insectes furent mises en fermentation. D'après les analyses, il ne fut pas retrouvé de D. D. T. dans le vin obtenu avec les grappes traitées (1).

R. Libes.

(1) M. T. Timonin. — Sc. Agr., 26, 1946, n° 3, pp. 122-129. E. S. R., 95, p. 223.

—«o»—

Pâte à papier et sarments de vigne

Pendant la guerre, nous avons subi la pénurie de papier, car nous ne pouvions recevoir de Scandinavie les pâtes que ces pays fournissaient habituellement à nos papeteries et qui représentaient dans les 70 à 75 % de leur consommation. Cette pénurie, un peu atténuée il est vrai, persiste encore pour une autre raison : notre situation financière limite sévèrement nos achats extérieurs.

Il semble donc que, devant cette lamentable situation, on doit, *par tous les moyens*, chercher à intensifier notre production nationale de cellulose et, parmi eux, l'utilisation des sarments de vigne devrait particulièrement retenir l'attention.

La question n'est d'ailleurs pas nouvelle : en 1913, le Syndicat viticole de Lézignan en avait commencé l'étude et avait déjà procédé à quelques essais dont on pourrait s'inspirer aujourd'hui. Dans ces essais, on avait reconnu que le traitement à chaud était une erreur et cela se conçoit : pourquoi faire subir à une plante annuelle peu incrustée la même préparation qu'à la fibre d'un arbre abattu au bout de trente à quarante ans et parfois un siècle ? C'est à froid qu'il faut effectuer la transformation en cellulose.

On dispose aujourd'hui d'appareils pratiques pour découper les sarments en tronçons de 15 à 20 centimètres et, pourvu qu'on dispose également d'eau à la fois propre et abondante, rien ne s'oppose à la réussite de l'opération.

Malgré les applications qu'on a faites des sarments de vigne comme fourrages ou comme combustibles de gazogène, la plus grosse partie reste encore inemployée et se brûle sur place avec assez maigre récupération de matières fertilisantes. Cette abondance milite en faveur d'une étude sérieuse de la transformation en pâte à papier. V. C.

Nouvelles sources de potasse et magnésie en perspective

Une Société vient de se créer, avec participations des Gouvernements Français et Tunisiens et des grandes Compagnies phosphatières, pour la mise en valeur du chott tunisien Sebkha-el-Melha, situé près de Zarzio, à une cinquantaine de kilomètres de la frontière Tripolitaine.

Ce fut dans le lac salé qu'en 1915, on alla chercher le brome qui nous manquait pour répondre aux premières attaques en gaz asphyxiants des Allemands et qu'on réussit le véritable tour de force d'en produire suffisamment en quelques mois à la porte même du désert.

La Sebkha-el-Melha, avec sa surface de 15.500 hectares et sa profondeur moyenne de 17 à 25 mètres, renferme des réserves pratiquement inépuisables, non seulement en brome, mais aussi en potasse et en magnésie ; les études récentes donnent pour ses eaux les teneurs moyennes suivantes :

310	kilogr.	de chlorure de magnésium ;
158	—	de chlorure de sodium ;
13	—	de chlorure de potassium ;
4	—	de bromure de sodium ;
66	—	de sulfate de magnésium ;

par mètre cube.

Pendant les 30 mois que durèrent les pompages, qui, entre 1915 et 1918, aboutirent à une production de plus de 1.000 tonnes de brome, le niveau des eaux du lac n'a subi aucune variation.

Souhaitons plein succès à la nouvelle entreprise et prompte réalisation de la production des sels énumérés plus haut.

V. C.

PARTIE OFFICIELLE

Fonds national de progrès agricole

Institution d'une retenue sur les vendanges, moûts de raisins, vins, vins doux naturels, mistelles, vins de liqueur, vermouths, eaux-de-vie et alcools de vin et de marc de raisin.

Pour contribuer au financement des programmes de perfectionnement des techniques agricoles, le décret n° 47-192 du 16 janvier 1947 (*J. O.* du 18), a créé un fonds national de progrès agricole ouvert à la Caisse nationale de Crédit agricole et alimenté par des retenues sur les prix des produits agricoles ou des produits destinés à l'agriculture.

En application de ce décret, un arrêté du 25 septembre 1947 (*J. O.* du 26) applicable à l'expiration des délais ordinaires de promulgation, institue une retenue sur le prix des vendanges, moûts de raisins, vins, vins doux naturels, mistelles, vins de liqueurs, vermouths, eaux-de-vie et alcools de vin et de marc de raisin.

Fait générateur de la retenue. — Suivant l'article 1er de l'arrêté, le fait générateur de la retenue consiste :

1° Dans la sortie de la propriété des produits et boissons visés ;

2° Dans leur fabrication par les marchands en gros et les débitants avec des raisins de leur récolte.

I. — *Sorties de la propriété.*

Champ d'application de la retenue. — Par « sorties de la propriété », il faut entendre les expéditions procédant ou non d'une vente, effectuées par les récoltants à partir du lieu de récolte, de leurs chais ou pressoirs ou des Caves coopératives agissant pour leur compte.

La retenue frappe les envois de produits visés « à toutes destinations » sans qu'il y ait lieu de rechercher à quel usage ils seront effectivement utilisés (consommation, exportation, fabrication de produits divers).

Les produits importés restent en dehors du champ d'application de la retenue quelle que soit leur origine (étranger, Algérie, colonies ou pays de protectorat).

Produits soumis à la retenue. — Sont soumis à la retenue, les vendanges, moûts de raisins, vins, vins doux naturels, mistelles, vins de liqueur, vermouths, eaux-de-vie et alcools de vin de marc de raisin, tels qu'ils sont définis par la loi fiscale.

Par « vin », il faut entendre, au sens de l'article 170 du Code des Contributions indirectes, non seulement le vin fait, mais encore les liquides représentant les différents états par lesquels peut passer le produit du raisin, depuis le moût jusqu'à la lie non parvenue à dessiccation complète. Sont ainsi visés les moûts concentrés dans la limite de 10 %, les vins non loyaux et marchands expédiés en vinaigrerie, en distillerie ou à toute autre destination.

Restent donc en dehors du champ de la retenue :

— les moûts de raisins concentrés à plus de 10 % ;

— les piquettes, assujetties à des règles particulières et non visées par arrêté.

En outre, supportent la retenue d'après les bases indiquées plus loin, d'une part les vendanges, d'autre part les eaux-de-vie et alcools de vin et de marc de raisin.

En résumé, la retenue sera effectuée, en principe, chaque fois qu'il sera délivré, à la sortie de la propriété, des caves ou distilleries coopératives, un titre de mouvement constatant ou garantissant le payement du droit de circulation ou de consommation (congé ou acquit-à-caution).

Toutefois, lorsque les vendanges sont expédiées par des viticulteurs sous le lien de laissez-passer n° 41, la retenue ne sera effectuée que lors de l'échange de ces titres provisoires.

Enfin, aucun crédit n'étant prévu par l'arrêté, la retenue, en principe à la charge du producteur, sera faite au moment de l'établissement des titres de mouvement, et elle ne pourra faire l'objet d'aucune restitution à la suite de pertes en cours de transport, sauf si celles-ci affectent des produits sortant directement de la propriété.

Assiette et montant de la retenue. — Le montant de la retenue est fixé à 2 francs par hectolitre en volume et non en alcool pur pour les moûts de raisin, les vins, les vins doux naturels, les vins de liqueur, les mistelles et les vermouths.

En outre, la retenue frappe, au même stade :

— les vendanges, au taux de 2 francs par hectolitre, d'après la base de conversion fixée par l'article 260 du Code des Contributions indirectes, savoir 1 hectolitre de vin pour 130 litres ou 130 kgr. de vendanges ;

— les eaux-de-vie et alcools de vins et de marcs de raisin sortant de la propriété ou vendues par les distilleries coopératives pour le compte des viticulteurs à raison de 20 francs par hectolitre d'alcool pur.

Exemptions. — La seule exemption prévue par l'arrêté concerne les boissons déplacées de cave à cave ou du pressoir à la cave, sans limitation territoriale par les producteurs en leur qualité de récoltants simples particuliers, ce qui exclut leurs envois à des magasins de gros ou de détail leur appartenant.

L'immunité sera acquise même si le droit de circulation ou de consommation devient exigible par suite d'un transport de cave à cave effectué en dehors du rayon de franchise.

De même, la franchise devra être accordée :

— aux vendanges, vins et alcools remis au propriétaire du fonds par le fermier ou reçus de lui en vertu de contrats de métayage ;

— aux boissons traitées par des marchands en gros ou des industriels pour le compte de récoltants ; la retenue sera effectuée, pour ces produits, lors de l'échange de l'acquit initial et dans la mesure seulement où ils ne seront pas réintégrés chez les récoltants ;

— aux vins transportés par les récoltants à l'atelier public ou à une brûlerie coopérative ou syndicale afin d'y être distillés pour leur compte.

II. — *Fabrications par les marchands en gros ou les débitants de boissons à l'aide de produits de leur récolte.*

Les boissons fabriquées par les marchands en gros et débitants de boissons avec les raisins de leur récolte subiront la retenue dès l'achèvement des fabrications, selon les tarifs applicables à la sortie de la propriété.

Les négociants employant simultanément des produits de leur récolte et des produits d'achats devront indiquer, dans leurs déclarationss de fabrication, les quantités de chaque catégorie mises en œuvre, afin que la retenue ne soit effectuée que sur la fraction du produit fini correspondant à la mise en œuvre de matières premières de leur récolte.

Enfin, il est précisé :

— que les débitants souscrivant des déclarations restrictives pour éviter le paiement des droits de circulation ou de consommation, pourront également être exemptés de la retenue ;

— que les débitants-récoltants ne subiront la retenue que sur les quantitées déclarées pour la vente, en même temps qu'ils acquitteront le droit de circulation ou de consommation.

Contentieux. — Les fraudes à la retenue spéciale seront passibles des pénalités applicables en matière de prix.

Les infractions qui seront relevées par les agents des Contributions indirectes feront l'objet de rapports sur papier libre qui seront transmis à la Direction départementale du Contrôle économique.

Toutefois, lorsqu'elles s'accompagneront d'une infraction à la réglementation des Contributions indirectes, les deux infractions pourront être relevées, soit séparément, soit sur un même procès-verbal rédigé comme en matière de contributions indirectes. Suivant le cas, on adressera à la Direction du Contrôle économique le rapport constatant l'infraction à la réglementation des prix ou une copie du procès-verbal mixte.

Mesures de comptabilité. — La retenue sur les vendanges, moûts de raisins, vins, vins doux naturels, mistelles, vins de liqueur, vermouths, eaux-de-vie et alcools de vin et de marc de raisin, est perçue par l'Administration des Contributions indirectes, suivant les règles qui lui sont propres, mais son montant est affecté au fonds national de progrès agricole.

Pour les perceptions effectuées au comptant, les quantités frappées de la retenue et les sommes correspondantes seront émargées dans des colonnes distinctes, provisoirement ouvertes à la main, sur les registres buralistes. Les sommes retenues étant affectées aux opérations de trésorerie, devront être reprises au constaté par quittances spéciales, sans timbre, au nom des receveurs-buralistes.

Les retenues effectuées au constaté, sur les fabrications des marchands en gros et des débitants, feront l'objet d'une liquidation distincte aux portatifs.

Au sommier 76, un compte particulier sera ouvert au chapitre « recouvrements pour le compte de tiers ». Au bordereau 80 A, les perceptions de l'espèce seront classées globalement parmi les recettes de trésorerie, au compte 37-11, à une ligne intitulée « Recettes à transférer à divers comptables. — Recettes effectuées pour le compte du fonds national de progrès agricole ».

Un état de produit spécial sera établi trimestriellement. En attendant que les Recettes principales soient approvisionnées par le Service du matériel, les états de produits seront établis à la main.

C. I. Note n° 3968 2/3 du 26 septembre 1947.

—«o»—

Boissons

Vins à appellation d'origine contrôlée de la récolte 1946. Déblocage du contingent de 10 % réservé à l'exportation.

—

Une décision de la Direction des Relations économiques extérieures au Ministère de l'Economie nationale en date du 15 septembre 1947, accorde aux viticulteurs et à leurs coopératives la libre disposition des vins à appellation d'origine contrôlée de la récolte de 1946 formant le contingent de 10 % non encore livré soit à l'exportation soit à des négociants exportateurs.

De ce fait, le déblocage de la totalité des vins nobles de 1946 se trouve réalisé, puisqu'une décision antérieure avait déjà libéré le surplus de la récolte (Cf. Inst. n° 208 B du 4 août 1947).

Rien ne s'oppose plus désormais à la délivrance aux viticulteurs de titres de mouvement pour les vins de la dite récolte.

Seuls, les négociants attributaires de bons d'approvisionnement demeu-

rent tenus d'exporter avant le 31 décembre prochain les vins nobles collectés au titre du contingent. (Cf. N. A. nº 5093 du 28 nov. 1946).

C. I. 255 B 2/3.

—«o»—

Boissons

Suppression de la taxe de compensation destinée à la Caisse de péréquation des transports de vin.

Par suite du retour à la libre circulation des vins, un arrêté interministériel, qui sera publié prochainement au *J. O.*, prononce la suppression, à compter du 1er octobre 1947, de la Caisse de péréquation des transports de vin, dont les attributions devaient prendre fin le 30 novembre prochain. (Cf. Inst. 311 B du 30 décembre 1946).

En conséquence, il y a lieu de cesser de percevoir, à compter du 1er octobre, la redevance de 0 fr. 50 par hectolitre de vin qui était perçue selon les dispositions de l'instruction nº 145 B du 27 mai 1946.

C. I. Note nº 3967 2/3 du 26 septembre 1947.

—«o»—

Viticulture et ravitaillement en vins

I. — *Degré minimum des vins de coupage.*

En notifiant à ses services, par circulaire du 12 septembre 1947, le maintien pendant la campagne 1947-1948 de la tolérance relative à la composition des vins de pays (Cf. N. A. 3820 du 10 septembre 1947) la Direction de la Répression des fraudes rappelle que la richesse alcoolique minima exigée des vins de coupage reste fixée à 8º5 pour la même période. On se reportera à cet égard aux disspositions de la L. A. nº 3126 du 9 octobre 1941.

Cette circulaire précise également qu'aucune tolérance concernant le mouillage du vin à la cuve ne sera admise et que les dispositions des lois viticoles interdisant cette pratique seront strictement appliquées.

II. — *Vins d'Algérie destinés à l'élaboration de vins de marque.*

Au cours des campagnes 1945-1946 et 1946-1947, des contingents de vins sélectionnés d'Algérie ont été attribués à des négociants métropolitains pour la préparation de vins de marque destinés à l'exportation. (Cf. Instruction 131 B du 13 mai 1946 et 111 B du 28 avril 1947).

En accord avec le Département de l'Economie nationale, le Service des boissons a autorisé les détenteurs des vins algériens susvisés à les vendre librement soit sur le marché intérieur, soit à l'exportation. Cette décision entraîne la suppression des mesures de contrôle prévues par les instructions précitées.

III. — *Vins vieux rationnés détenus par les entrepositaires.*

Aux termes de l'article 1er de l'arrêté interministériel du 8 septembre 1947, les vins vieux rationnés en stock dans les chais des négociants le 10 septembre 1947 demeurent à la disposition du Ravitaillement général.

Le Service des boissons précise que cette mesure vise seulement les vins de consommation courante destinés à honorer les tickets de rationnement validés ; elle ne s'applique pas aux moûts mutés ni aux vins

réservés à la préparation de vins mousseux reçus sous couvert de bons d'achat « M ».

Par ailleurs, les vins acquis au moyen de bons d'achat « Ex » en vue de la fabrication de produits destinés à l'exportation peuvent désormais être vendus librement sur le marché intérieur ou à l'exportation.

C. I. 256 B 2/3.

—«o»—

Prorogation des dispositions des textes réglementaires

instituant les cotisations et taxes destinées à couvrir les dépenses administratives des Comités et Groupements interprofessionnels.

(Arrêté du 22 septembre 1947)

—

Article premier. — Sont prorogées d'une année les dispositions des textes réglementaires venant à expiration du 1er janvier au 30 juin 1947 et instituant les cotisations et taxes destinées à couvrir les dépenses administratives des Comités et Groupements interprofessionnels rattachés au Ministère de l'Agriculture.

Article 2. — L'article 1er ci-dessus n'est pas applicable au service provisoire de l'économie laitière (S. P. E. L.).

—«o»—

Modification du taux de la cotisation

destinée à couvrir les dépenses administratives du Comité interprofessionnel des vins doux naturels et vins de liqueur à appellations contrôlées.

(Arrêté du 29 septembre 1947)

—

Article premier. — Les dispositions de l'arrêté susvisé du 16 mars 1945, modifiées par l'arrêté du 12 novembre 1945 et prorogées par les arrêtés des 26 mars 1946, 25 avril 1946 et 17 juin 1946, sont reconduites jusqu'au 30 septembre 1947, sauf en ce qui concerne les dispositions de l'article 2, qui sont modifiées comme suit :

Le taux de la cotisation instituée à l'article 1er est fixé comme suit :

1° Par acquit, 10 francs par hectolitre versés par le négociant et ainsi répartis :

5 francs incombant à la propriété et retenus par le négociant ;

5 francs incombant au commerce ;

2° Par congé, 10 francs par hectolitre incombant intégralement au récoltant expéditeur direct.

—«o»—

Délivrance des bons d'échange

sur attestation de la souscription de la déclaration de récolte comportant engagement de livraison.

(Arrêté du 4 octobre 1947)

—

Article premier. — Le visa de la déclaration d'échange prévu par l'alinéa premier de l'article 1er de l'arrêté provisoirement applicable du 26 juin 1941 doit mentionner expressément que l'engagement de livrai-

son, annexé à la déclaration de récolte pour la campagne 1947-1948, a été effectivement souscrit par le déclarant.

Article 2. — La délivrance des bons d'échange prévus par l'article 7 du décret du 31 juillet 1939 est subordonnée à la présentation de la déclaration d'échange dûment visée dans les conditions fixées par l'article précédent.

Article 3. — Sans préjudice de l'application des sanctions prévues par la réglementation en vigueur, tout producteur convaincu de n'avoir pas souscrit dans les délais réglementaires la déclaration de récolte et l'engagement de livraison correspondant, sera exclu du bénéfice de l'échange pour la campagne en cours.

—«o»—

Décret n° 47-1971 du 9 octobre 1947

relatif aux ensemencements en blé et en seigle pour la campagne agricole 1947-1948

Article premier. — Les agriculteurs sont tenus d'ensemencer au cours de la campagne 1947-1948 :

a) En ce qui concerne le blé, une superficie au moins égale à la moyenne des surfaces déclarées pour leur exploitation pendant les campagnes 1937-1938 et 1938-1939, sans que cette superficie puisse être inférieure à la superficie la plus forte qui ait été cultivée en blé depuis les campagnes susdites ;

b) En ce qui concerne le seigle, une superficie au moins égale à 125 pour 100 de la moyenne des surfaces déclarées pour leur exploitation pendant les campagnes 1944-1945 et 1945-1946.

Article 2. — Toute diminution des superficies ensemencées en seigle pourra être compensée par une augmentation correspondante des superficies ensemencées en blé.

Article 3. — Tout producteur qui, sans raison reconnue valable, n'aura pas satisfait aux prescriptions de l'article 1er ci-dessus, sera passible d'une contribution de 10.000 francs par hectare manquant. Cette contribution sera imposée par arrêté préfectoral, sur avis du Comité départemental des céréales.

Article 4. — Les superficies ensemencées en blé et en seigle au cours de la campagne agricole 1947-1948 bénéficieront d'une réduction de l'impôt sur les bénéfices agricoles.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Société d'horticulture d'Orléans et du Loiret. — A l'occasion de la *101me Exposition horticole,* qui aura lieu les 23-24-25-26 octobre à la Salle des Fêtes d'Orléans, la Société d'horticulture du Loiret et la Section Pépinières de l'Union Syndicale horticole de la région Orléanaise, organisent les

Journées de la Pépinière française.

Manifestations d'un caractère nouveau au cours desquelles seront étudiés des sujets techniques d'actualité intéressant la Pépinière française.

Tous les professionnels de l'horticulture, arboriculteurs ou amateurs de jardins, qui s'intéressent au progrès de leur profession sont invités à assister à ces manifestations dont les conclusions et les résultats doivent marquer une date dans la vie de *l'Horticulture française*.

Les *Journées de la Pépinière* sont organisées par un Comité-patronage présidé par M. le Ministre de l'Agriculture.

Renseignements, inscriptions, demande de chambres : 4, rue Vieille-Monnaie, Orléans. — Participation : 100 francs ; banquet : 500 francs ; C. C. P. 11-26, Orléans.

BULLETIN COMMERCIAL

Montpellier. — Chambre de Commerce. Marché du 21 octobre 1947. Cours pratiqués du 7 au 14 octobre 1947 : vin rouge 8°5 à 11° : 250 à 245 francs net.

Rosé, blanc de blanc, pas d'affaires.

PRIX DES ENGRAIS

Engrais phosphatés :

a) *Phosphate moulu*. — Prix fixés par l'arrêté n° 18.091, publié dans le *B. O. S. P.* du 8 août 1947.

Prix limites de vente nets des phosphates moulus au taux de 95 % au tamis module 24 (norme 11-501), marchandise nue ou logée (sacs consignés ou facturés en sus), rendue toutes gares grands réseaux.

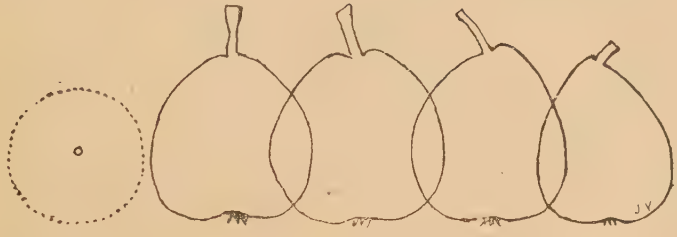
	Hors taxe		Taxe à la product. et sur Les transact. acquit.	
	par 20 t.	par — de 20 t. et 10 t. minimum	p. 20 t.	par — de 20 t et 10 t. minimum
a) Phosphate fabriqué à partir de phosphates bruts d'importation.				
Phosphate moulu à 26 o/o de P^2O^5	314 frs	320,40 frs	352,81	360 frs
— — 28 o/o —	330,50	336,90	371, 5	378,54
— — 29,5 o/o —	354	360,40	397,76	404,95
— — 31,5 o/o —	371,10	377 50	416,97	424 16
— — 33 o/o —	380,30	386,70	427,31	434,50
Ecarts de prix aux 100 kgs pour taux de mouture différents :				
1° Taux de mouture pour utilisation directe en culture :				
Taux de 90 o/o au tamis module 22, augment.	1	1	1,123	1,123
Taux de 90 o/o au tamis module 17, augment.	5	5	5,62	5 62
2° Taux de mouture pour autres utilisations :				
Taux de 85 o/o au tamis module 25, diminution.	0,75	0 75	0,84	0,84
Taux de 90 o o au tamis module 25, diminution.	0,50	0,50	0,56	0,56
b) Phosphate métropolitain				
Prix de l'unité de P^2O^5 contenu	12,08 majoration 6,40 avx 100 kg.		13,573	majorat. 7,19 aux 100 kg.

MONTPELLIER. — IMPRIMERIE CHARLES DEHAN.

DOYENNÉ DE JUILLET

Maturité : fin juin-com. juillet.

Synonymes : Doyenné d'été, Saint-Michel d'été.



FRUIT. — Petit, ovoïde ou conique ou presque globuleux, à surface lisse, à contour arrondi, venant en trochets.

Epiderme : jaune clair, assez épais, pointillé de gris et frappé de carmin.

Pédicelle : de moyenne longueur, fort, renflé, à une ou deux extrémités, à fleur de fruit ou appuyé par une gibbosité.

Cuvette du pédicelle : inexistante ou à peine marquée.

Cuvette de l'œil : presque inexistante.

Œil : moyen, tantôt ouvert, tantôt mi-ouvert.

Chair : blanche, assez fine, mi-fondante, rafraîchissante.

Pépins : obtus, bombés, assez abondants ; dans petites loges.

Qualité : BONNE.

Remarque. — Les fruits tombent facilement à maturité. Très appréciés en raison de leur époque hâtive. Les cueillir dès que la couleur vert clair s'éclaircit. Variété d'AMATEUR.

ARBRE. — Moyennement vigoureux sur franc ; assez faible après quelques années sur cognassier. Toujours très fertile.

Rameaux : moyens, olivâtres ou rougeâtres ; lenticelles peu abondantes, rondes et saillantes ; yeux moyens, coniques, écartés.

Feuilles : peu nombreuses, petites, vert clair, ovales ; pétiole tantôt court tantôt long.

Boutons : gros, aigus, brun foncé. Fleurs petites, abondantes, hâtives.

Remarque. — Variété intéressante pour culture familiale, mais aussi de vente facile à condition de cueillir avant maturité.

DOYENNÉ DU COMICE

Maturité : oct.-nov. *Synonyme :* Comice, Fondante du Comice.

FRUIT. — Gros ou très gros, de forme variable, mais le plus souvent retréci et à contour irrégulièrement arrondi ou bossué.

Epiderme : très fin, vert pâle, passant au jaune paille ou doré, finement pointillé de roux et de gris, plus ou moins marbré de roux au pourtour et frappé de vermillon.

Pédicelle : gros, souvent charnu, de 2 à 3 cm., oblique et solidement attaché.

Cuvette du pédicelle : inexistante ou peu profonde et bossuée avec une gibbosité.

Cuvette de l'œil : assez profonde, de moyenne largeur, à bord ondulé.

Œil : petit, mi-clos ou entr'ouvert.

Chair : blanche, très fine, fondante, délicatement parfumée.

Pépins : assez gros, mi-longs, mi-bombés, dans petites loges.

Qualité : EXTRA.

Remarque. — C'est, semble-t-il, la meilleure poire de COMMERCE et d'amateur, mais délicate au transport. Cueillir avant maturité et surveiller l'état des fruits au fruitier. Sur hautes tiges, les fruits sont souvent petits et colorés.

ARBRE. — Très vigoureux, d'abord érigé puis étalé ; de fertilité capricieuse.

Rameaux : forts, longs, un peu coudés, brun-rougeâtre. Yeux coniques, pointus, détachés.

Feuilles : moyennes, mais larges, un peu creusées, épaisses, lisses, vert foncé brillant.

Boutons : assez gros, ovoïdes, allongés, velus, brun clair. Fleurs très blanches, grandes, peu abondantes, relativement tardives.

Remarque. — Peu sujette à la tavelure. A cultiver en formes naines, sur cognassier, en bon sol bien exposé. Produit davantage sur sujets âgés. A donné, par sélection, un type panaché. Tailler long.

J. VERCIER.

LES TRAVAUX AGRICOLES ET VITICOLES EN NOVEMBRE

Entre le 1er et le 30, les jours diminuent de 1 heure 20.
D. Q. le 5 — N. L. le 12 — P. Q. le 20 — P. L. le 28.

AGRICULTURE. — Terminer les semailles. Labourer, défoncer terres pour cultures printanières. Défricher luzernières, landes. Récolter topinambours, rutabagas, choux, raves et olives. Terminer les silos de racines et de tubercules. Prendre livraison de la pulpe de betterave pour l'ensiler et de l'écume de défécation à utiliser de suite comme engrais. Etablir les rations d'hiver pour les animaux en utilisant les racines et tubercules, aliments rafraîchissants pour les chevaux. Soigner les fumiers qui deviennent abondants. Fin de l'engraissement des oies en vue de la production des foies gras et des dindes. Semer dans le Midi les féverolles et fumer les mûriers. Curer les fossés et rigoles d'assainissement. Réparer les chemins. Assainir les semailles d'automne.

VITICULTURE. — A la vigne. — Centre : labours d'hiver, ruellage. Transport et emploi du fumier et des engrais chimiques. Curage des pieds et des ceps. Arrachage des échalas. — Dans le Midi, on commence la taille. Traiter contre la chlorose au moyen du sulfate de fer. Commencer la submersion. Nettoyage et entretien des appareils de traitement.

Au cellier. — On continue les ouillages répétés. Collage des vins vieux à mettre en bouteillle.

HORTICULTURE. — Planter les arbres. Défoncer et labourer le terrain nu. Entretien du matériel. Visiter le fruitier et les caves à légumes. Abriter les légumes restant en terre. Préparer de nouvelles couches.

APICULTURE. — On doit, pendant ce mois, laisser les abeilles tranquilles. L'apiculteur profitera de ce repos pour faire son inventaire et voir s'il y a lieu de construire de nouvelles ruches.

BÉTAIL. — Diminuer rations bêtes de trait. Engraisser porcs et bœufs.

PRODUIRE... PRODUIRE

Des Ingénieurs Agronomes, Agricoles, Horticoles, vous apprendront par correspondance en 24 leçons les méthodes modernes pour augmenter vos productions en Agriculture, Elevage, Horticulture, Viticulture, Aviculture, Apiculture. Notice gratuite. COURS SULLY, 3, rue des Poitevins, PARIS (6e).

S. N. C. F. — Avis de concours. — Un concours pour le recrutement de 20 surveillants ou aides-surveillants du Service électrique aura lieu dans le courant de la première quinzaine de décembre 1947, aux sièges des Arrondissements de la voie et des bâtiments de Marseille, Valence, Nimes et Béziers.

Les candidats devront être âgés de 18 ans au moins au 1er décembre 1947 et de 29 ans au plus au 30 juin 1948, cette limite d'âge étant relevée pour certaines catégories (chefs de famille, candidats justifiant de services militaires, anciens P. G., déportés, S. T. O., victimes civiles de la guerre, etc...).

Les demandes d'inscriptions devront être adressées, avant le 10 novembre 1947, au Chef de l'Arrondissement de la voie et des bâtiments de la région de la Méditerranée, à l'une des résidences ci-dessous :

Marseille, 35, rue de Turenne (Bouches-du-Rhône) ;
Valence, 1, rue Paul-Bert (Drôme) ;
Nimes, 1, boulevard Sergent Triaire (Gard) ;
Béziers, boulevard de Verdun (Hérault).

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

PÉPINIÈRES LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — **MONTÉLIMAR** (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre, en particulier **SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS**, et les meilleurs **Couderc, Seyve-Villard, etc...**

LES PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU

à BURGY (Saône-et-Loire)

Etablissement de viticulture bien connu

FONDÉ EN 1901

Doivent leur renommée à la qualité et à la parfaite authenticité de leurs produits

TOUTES LES MEILLEURES VARIÉTÉS DE VIGNE :

- Cépages Français, Vinifera pour la Cuve et la Table ;
- Hybrides greffés et Racinés ;
- Racinés porte-greffes ;
- Boutures greffables et Plantations.

GROS, DÉTAIL, EXPORTATION

- Références en toutes régions viticoles -

LUTTEZ *efficacement contre les* GELÉES

en employant

Le Dispositif automatique de Protection

H. PARRENIN

44, Rue du Louvre. — PARIS (1er arr.)

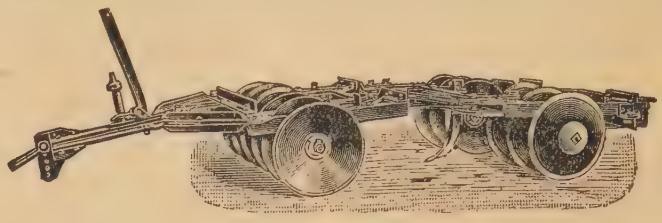
Société Anonyme au capital de 3.000.000 de francs

Représentant pour l'Algérie **M. VALENTIN**, 139, rue Sadi-Carnot, **Alger**, Tél. 600-13
16, boulev. Lescure, **Oran**, Tél. 236-16.

— RÉFÉRENCES, RENSEIGNEMENTS, DEVIS ET CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE —

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TEL. 385.99

Tous instruments aratoires a traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Pelles mécaniques

Pour vos Vignes

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION
-: DOUCEUR DE TRACTION :-

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)

Société anonyme au capital de 8.000 000 de francs

A T E L I E R S D E S

Cultivateurs "JEAN"

18, Route de Toulouse. -- CARCASSONNE

CULTIVATEURS VIGNERONS TOUS MODÈLES -- CULTIVATEURS CÉRÉALES
SEMOIRS A LA VOLÉE -- PULVÉRISATEURS A DISQUES

La Publicité

CONSTITUE UNE DOCUMENTATION INTERESSANTE
NE MANQUEZ PAS DE LA LIRE

PÉPINIÈRES BOUILLARD

A CARPENTRAS (VAUCLUSE)

MEILLEURS HYBRIDES ET VINIFERAS GREFFÉS SOUDÉS SUR LOT OU 3309
RACINÉS PORTE-GREFFES LOT ET 3309. BOIS GREFFABLES TOUTES VARIÉTÉS

PROTECTION PAB TOTALE

DE TOUTES LES CULTURES
PAR LA GAMME
HOMOGÈNE ET COMPLÈTE
DES

PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT

RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DES
INGÉNIEURS DE LA SOCIÉTÉ AUXILIAIRE
DU COMPTOIR FRANÇAIS DE L'AZOTE
ET DE NOS AGENTS GÉNÉRAUX

LES ÉTABLISSEMENTS
PIERRE BEVENGUT
74, BOUL. VICTOR-HUGO - CLICHY (SEINE)
USINES A CLICHY (SEINE) ET A PIERRE BÉNITE (RHONE)

le plus puissant produit de nettoyage
TONILINE
le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville - LYON

PORCS 2900 fr., Fco port emb. 18 kg.
VALADE, Porcs, SARLAT

PORCS 3000 frs Fco emb. 18 kg.
Porcherie **Ardisone** à Marseille

Serais acheteur cultivateur viticole Jean à brancards, 9 dents, sur roues, largeur 90. Faire offre : Germain, domaine de Gajo, Ste-Maure-de-Peyriac (Lot-et-Garonne).

SAUVEGARDE DE VOS RÉCOLTES

Tous Produits Insecticides,
Anticryptogamiques
- et Œnologiques -

Traitement d'Hiver de la Vigne

CONTRE la Pyrale et Esca (Apoplexie)

Par le **PYRALUMNOL**

CONTRE Cochenilles

Par le **SPICANTHROL**

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS ET VITICOLES

SIÈGE SOCIAL : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (5e)

USINE et SERVICES COMMERCIAUX : **BEAUCAIRE** (Gard). - Tél. 41

AGENT DÉPOSITAIRE : **Louis BALLARD**, 1, rue Collot, **MONTPELLIER** - Téléphone **60-60**

PLANTS DE VIGNE SÉLECTIONNÉS

TOUTES VARIÉTÉS

HYBRIDES FRANÇAIS A VINS FINS

Chardonnay-Ravat N° 6

— Tarif et documentation franco —

TISSIER-RAVAT, Hybrideur

MARCIGNY (Saône-et-Loire)

LES ENGRAIS AZOTÉS

O.N.I.A.

Assurent aux récoltes
Abondance et Qualité

Office National Industriel de l'Azote
TOULOUSE

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à **CARPENTRAS**)

Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

LE SOUFRE DE NARBONNE

EST UN SOUFRE DE MINERAI ENRICHI PROVENANT DU SOUS-SOL DE NARBONNE

LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garanti : 30 p. 100 de soufre libre
Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

— contient 30 o/o de soufre d'ORIGINE FRANÇAISE
— est EFFICACE contre l'OIDIUM
— n'est pas jaune. Sa COULEUR FONCÉE active l'action des rayons du soleil.
— est très fin. ADHÉRENT. Naturellement mouillable.
— est ÉCONOMIQUE. Pour une protection égale de la vigne, il revient moins cher que les soufres jaunes.
— Évite à la France le gaspillage de ses DEVISES.
— EST UNE RICHESSE NATIONALE.

LA SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, avenue du Maréchal Foch, NARBONNE

EST LA SEULE A PRODUIRE

LE SOUFRE DE NARBONNE

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Gesarol

DDT Veiny DDT

PROTECTION TOTALE
contre
VERS de la GRAPPE
PYRALES
ALTISES

SANS POISON — SANS ODEUR

LICENCE EXCLUSIVE FLY-TOX 22, rue de MARIGNAN PARIS (8e)

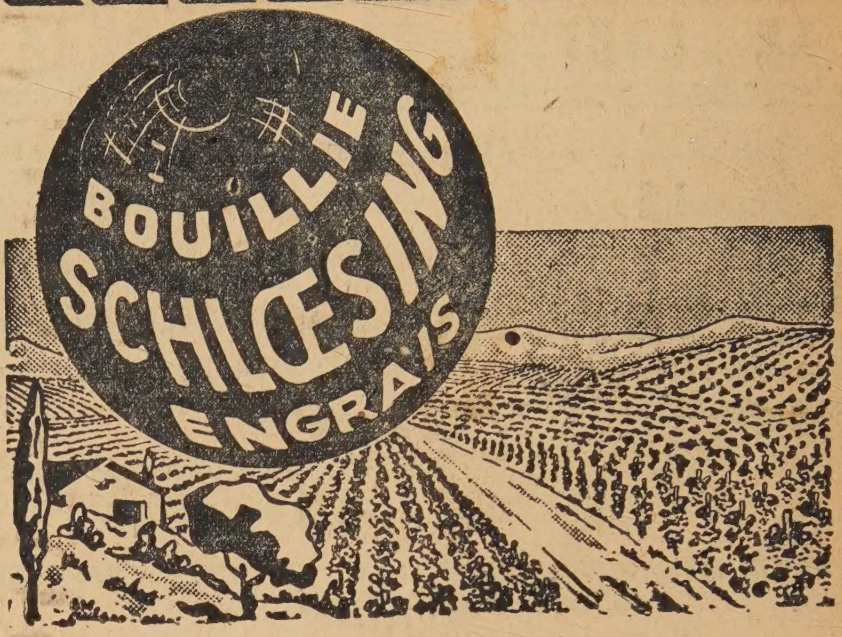
LE FLY-TOX DISTRIBUTEURS ST-GOBAIN

Quand vous écrivez

A nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRÈS AGRICOLE
ET VITICOLE
Montpellier —◇— Villefranche-sur-Saône



Les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Maison Centenaire

vendent :

VITRIOLINE Traitement des semences contre la CARIE

SOUFRE **GLORIA** DISQUES & BOUGIES pour méchage

PYRALION contre Pyrale et Esca

etc...

en attendant de pouvoir offrir librement à nouveau :

SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS

Conseil d'Administration : MM. E. VERMOREL, F. BLAYAC, BARON DE BOIXO, W. BONNARD. *Directeur de la publication :* E. DEGRULLY.